

Ausgabe Nr. 3
April bis Dezember 2012



Hotel Jagdschloss Kranichstein

Kultur & Kulinarika

Die Kranichsteiner Schloss-Post für Genießer

Aus dem Inhalt:

- DinnerKrimi / DinnerMusical S. 2
- Küchenparty S. 2
- Grußwort S. 3
- Kulinarische Empfehlungen S. 4 & 5
- Kultur im Schloss S. 6
- Veranstaltungskalender S. 7
- Knigge S. 8
- Zeughaus S. 8



Kranichstein -
die Geburtsstätte des
mörderischen Diners



Lügen-amtlich genehmigt

Die Kassen sind leer – in Gemeinden, Kreisen und beim Staat. Erfindungsreichtum hilft ein wenig, nicht immer sinnvoll. Bettensteuer, Kulturförderabgabe oder Kultursteuer sind die Quellen zusätzlicher Einkünfte – eine Antwort auf den verminderten Mehrwertsteuersatz für Übernachtungen. Darmstadt hat die Kulturförderabgabe eingeführt und Hoteliers sind verpflichtet, diese Abgabe von den Übernachtungsgästen zu kassieren. Zuzüglich 7 % MwSt., weil die Stadt noch keine Auskunft geben kann, ob diese Abgabe mehrwertsteuerpflichtig ist oder nicht.

Eine Anfrage bei der Stadt, ob die Kulturförderabgabe nun zu mehr Förderung der Kultur verwendet wird, wird nicht klar beantwortet. Für die Kulturförderung gäbe es Richtlinien, die eingehalten werden müssten.

Der Geschäftsmann, der diese Abgabe zu zahlen hat, hat mit der Kultur bei seinem Aufenthalt wirklich nichts zu tun. Er wird bestraft dafür, dass er die Gastfreundschaft des Hotels in Anspruch nimmt und der Stadt Darmstadt damit zu Einnahmen verhilft. Der private Gast, der die kulturellen Einrichtungen in Anspruch nimmt, muss dafür extra zahlen. Und der Hotelier muss den Gast zu allem Übel noch anlügen und eine Kulturförderabgabe kassieren, die mit der Kulturförderung nur den Namen identisch hat.

Wäre nicht ein bisschen Ehrlichkeit fairer und würde zu weniger Verärgerung führen? Seminaranbieter wenden sich ab von Städten mit diesen Abgaben. Und in Darmstadt muss der Hotelier von Amts wegen lügen. Das widerstrebt mir als ehrlichen Menschen.

Bernard Bol



DINNERKRIMI

die Erfolgsstory setzt sich fort - mit **DINNERMUSICAL** „Non(n)sens“

Dîner und Musical -

eine köstliche Kombination.

DinnerMusical ist eine gelungene Melange aus einem kompletten Broadway-Musical - dem mehrfach ausgezeichneten „Non(n)sens“ von Dan Goggin - und einem ausgesuchten 4-Gang Menü.

Die einzige Dinnershow, bei der Sie ein komplettes Broadway-Musical in speziell entwickelter Dinnerversion erleben können.

Termine: 06.05. / 14.06. / 17.06.

DinnerKrimi-Termine

siehe Terminkalender S. 7

Einlass in den Schloss-Saal jeweils

30 Minuten vor Beginn

Inkl. 4-Gang Menü, pro Person € 79,00

Mit Energieberatung zum Umweltschutz beitragen

Das Hotel Jagdschloss Kranichstein hat sich für den Ökostrom NATURpur der Entega entschieden. Ein großes Zertifikat schmückt die Wand des Hotelempfangs und zeigt jedem Gast, dass wir trotz historischer Mauern sehr fortschrittlich und weit vorausschauend handeln. Unser Beitrag zum Klimaschutz.

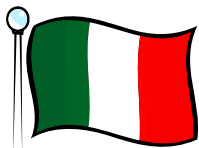


Küchenparty – ein kulinarischer Höhepunkt des Jahres 2012



Die 4. Küchenparty im Restaurant *Landgraf Ludwig VIII* ist für Freitag, den 26. Oktober 2012, geplant. Kollegen von Euro-Toque unterstützen unseren Küchenchef Thilo Hanke bei dieser sensationellen kulinarischen Party. Den Köchen über die Schulter schauen, Weine probieren, kommunizieren und Köstlichkeiten testen. Ein Abend für Feinschmecker oder solche, dies es werden wollen.

Im Restaurant *Landgraf Ludwig VIII* am Freitag, 26. Oktober 2012, ab 19:30 Uhr
Preis pro Person € 89,00 inkl. aller Getränke und Essen



Bella Italia

mit Petra Bassus – Gesang
Alexandre Bytchkov – Akkordeon
und Rainer Witt – Moderation

Italien. Das sagt uns Vieles. Lebensfreude und Pasta, Amore und Vino Rosso, Sonne, Wasser, San Pellegrino. Mittendrin „La Mamma“, die mit Nachnamen Leone heißt, Marina, zum Verlieben schön und immer wieder Arrivederci Roma. Alles Formaggio sagen wir nun.

Und haben sämtliche Vor- und andere Urteile zum Thema gesammelt und gesichtet, daraus ist eine textlich-musikalische Minestrone entstanden, gut gewürzt und abgekocht. Ein Programm un poco arrabiata, das einem erst mal mild und aromatisch wie Schinken aus San Daniele auf der Zunge liegt, dann aber beim Abgang seine Tücken aufzeigt mit satirischer Schärfe wie von der Pizza Vesuvio. Nichts anderes hat Italien verdient, garniert mit Ohrwürmern und Sangeskunst wird das Publikum zum Mitsingen animiert. Für Freunde des Landes ein Lachgenuss, für Italiener ein Grund, zu Lupara oder Beretta zu greifen. Sei's drum.



Nach „Chanson & Histoire I und II“ und dem pikanten Programm „Fronkreisch“ komplettiert „Bella Italia“ die aktuelle Palette des Trios. Verbunden mit einem landestypischen Mahl ist der Genuss garantiert.

Bella Italia – ein musikalischer humoristischer und kulinarischer Abend zum Thema Italien.

Freitag, 23. November 2012, 19:00 Uhr
€ 49,00 pro Person
inkl. 3-Gang Menü mit Tischweinen
(Eintrittsanteil € 15,00)



Verehrte Gäste, liebe Freunde des Hauses,

dies ist die letzte Ausgabe der Kranichsteiner Schloss-Post „Kultur & Kulinarik“. Nach 15 Jahren läuft unser Vertrag am 31. Dezember 2012 aus. Eine Verlängerung unsererseits ist nicht angedacht. Der Vermieter des Hauses, die Stiftung Hessischer Jägerhof, sucht einen Nachfolger, der ihren Vorstellungen entspricht. Leider können wir Ihnen heute noch nicht mitteilen, wer das Hotel Jagdschloß Kranichstein ab dem 1. Januar 2013 führen wird.

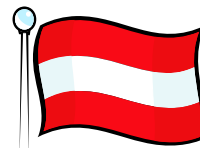
Aus einem unbekanntem Ausflugsziel haben wir mit sehr viel Herzblut, großer Tatkraft und hohem finanziellen Engagement eines der besten Hotels des Rhein-Main-Gebietes gemacht.

Unzählige Gäste haben sich an dem vielseitigen kulinarischen und kulturellen Programm erfreut. Jetzt schon möchten wir uns bei Ihnen, den Freunden und Gästen des Hauses, für die jahrelange Unterstützung bedanken! Bis zum Jahresende 2012 werden wir Ihnen die Qualität von Angebot und Service bieten, wie in den vergangenen 15 Jahren.

Bis dahin sollten wir uns aber noch einmal auf Kranichstein sehen und verbleiben mit herzlichen Grüßen
Ihre

Annette & Bernd O. Ludwig

Annette & Bernd O. Ludwig
und das
Jagdschloß-Team



Altmeister Herbert Siebert

und das
Johann Strauß Orchester Wiesbaden
bei der traditionellen Operetten-Matinee
auf Kranichstein

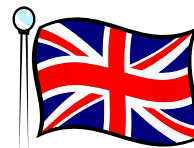


Zum 15. Male verwandelt sich die Terrasse vor dem Kavalierebau in einen Wiener Konzertgarten. Werke von Johann Strauß, Franz Lehár, Jacques Offenbach und Johann Schrammel animieren zum Mitsummen.

Ein Brunch aus der österreichischen Küche und Schmankerln zum Frúhschoppen bilden die kulinarische Seite der Matinee.

Sonntag, 22. Juli, von 11 bis 14 Uhr auf der Terrasse des ~~Kavalierebaus~~ oder im Schloss-Saal

Eintritt € 15,00 pro Person
inkl. Brunch € 40,00 pro Person
Frúhschoppen unter den Linden
oder im Schloss-Saal



British Days & Country Fair

vom 11. bis 13. Mai im Schlosspark
Britische Landmesse mit Event-Programm
am Samstag und Sonntag. Romantik-Shopping bei Kerzenlicht am Freitag.



Neues aus dem Restaurant

Landgraf Ludwig VIII
das Gourmetrestaurant im Schloss
geöffnet Montag bis Samstag
ab 19:00 Uhr

Ostermontag, Pfingstmontag und
ab 23.12.12 geschlossen

Besondere Empfehlung:
immer montags:
das 4-gängige Überraschungsmenü
pro Person € 40,00

jeden Freitag:
Fisch satt
mit einer Auswahl - oder auch alles
zum Probieren - von 3 Vorspeisen,
Suppe, 4 Hauptgänge und Dessert
pro Person € 47,00
Ausnahme an folgenden Freitagen:
07., 14., 21. und 28. September 2012
„Hummer satt - all you can eat“ rund
um das edle Schalentier
€ 89,00 pro Person

Degustationsmenü:
Sie wählen 5 Gänge aus der Karte
und stellen sich selbst
ein Probiermenü zusammen
Festpreis: € 59,00 pro Person
Ein Besuch hier lohnt sich immer bei
hohen kulinarischen Erwartungen.



Reservierung und weitere Infos
unter Tel.: 06151 - 97 79-0
www.restaurant-landgraf-ludwig.de
service@hotel-jagdschloss-kranichstein.de



Kochkurse

mit Euro-Toques Chef
Thilo Hanke

26. August

Oh là là -

Französische Küchenklassiker
vom Brioche zur Crème brûlée

07. Oktober

Käse Workshop - Europa Milch -
kochen - riechen - schmecken

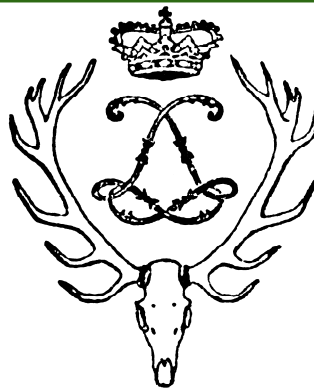
04. November

Wir kochen Deutsch
Aus Omas Kochtopf -
Leckeres aus Deutschland

02. Dezember

Ein süßes Finale
Das Beste zum Schluss: Nachspeisen

Schauen Sie einem Profi über die
Schulter und arbeiten Sie aktiv unter
seiner Anleitung. Das Ergebnis Ihrer
Arbeit wird zum Schluss
gemeinsam verzehrt.



Kulinarische Empfehlungen

unseres Euro-Toques Chef Thilo Hanke

Donnerstag, 05.04.

„Grünes“ in beiden Restaurants

Freitag, 06.04.

Fisch zu Karfreitag in beiden Restaurants

Sonntag, 08.04. und Montag, 09.04.

Oster-Familienbrunch 11-14 Uhr

im *Kavaliersbau* und im Schloss-Saal

Feiertagslunch 12-14 Uhr

im Restaurant *Landgraf Ludwig VIII*

€ 42,00 pro Person inkl. Aperitif

Kinder bis 3 Jahre frei,

4 bis 12 Jahre 50 % Nachlass

ab Montag, 23.04.

Rodgauer Spargel in beiden Restaurants

Dienstag, 01.05. 12-14 Uhr

Spanferkelbuffet mit vielen Salaten

im Restaurant/Café *Kavaliersbau*

pro Person € 16,90, Kinder € 12,00

Mittwoch, 02. - Donnerstag, 31.05.

Die Maischolle

im Restaurant/Café *Kavaliersbau*

Alles rund um den gesunden Seefisch

von kalten bis warmen Gerichten,

von klassisch bis modern

Sonntag, 13.05.

11-14 Uhr

Muttertagsbrunch

im Restaurant/Café *Kavaliersbau*

Muttertagslunch

im Restaurant *Landgraf Ludwig VIII*

€ 42,00 pro Person inkl. Aperitif

Kinder bis 3 Jahre frei,

4 bis 12 Jahre 50 % Nachlass

Montag, 07. - Samstag, 26.05.

Maibockparade -

zartes Wild aus unseren Wäldern

im Restaurant *Landgraf Ludwig VIII*

Freitag, 18. und Samstag, 19.05.

Anlässlich der Darmstädter Juguendstiltage

6-Gang Jugendstilmenü mit

Jugendstilchampagner ab 19 Uhr

im Restaurant *Landgraf Ludwig VIII*

€ 83,00 pro Person

Sonntag, 27.05.

Pfingstbrunch im *Kavaliersbau* 11-14 Uhr

Pfingstlunch 12-14 Uhr

im Restaurant *Landgraf Ludwig VIII*

€ 42,00 pro Person inkl. Aperitif

Kinder bis 3 Jahre frei,

4 bis 12 Jahre 50 % Nachlass

1729
Kuinart



Der Haus-Champagner im
Restaurant

Landgraf Ludwig VIII

Kulinarische Empfehlungen

unseres Euro-Toques Chef Thilo Hanke

Dienstag, 05. – Samstag, 23.06.

Frische Pfifferlinge

im Restaurant/Café Kavaliersbau

Dienstag, 26.06. – Samstag, 04.08.

Vitamine! Vitamine! Vitamine!

Die sommerliche Salatsaison

- kombinieren nach Lust und Laune

im Restaurant/Café Kavaliersbau

Montag, 18. – Samstag, 30.06.

Bärrige Beerenparty –

von der Vorspeise bis zum Dessert

im Restaurant Landgraf Ludwig VIII

Montag, 06.08. – Samstag, 01.09.

Französische Küchenklassiker

im Restaurant Landgraf Ludwig VIII

z. B. pâté de gibier, Chateaubriand,

Crème brûlée

Dienstag, 07.08. – Samstag, 08.09.

Globale Pastawelten

im Restaurant/Café Kavaliersbau

September

Der Wildmonat in beiden Restaurants

Montag, 01.10. – Samstag, 10.11.

Frischer Federweißer

und hausgemachter Zwiebelkuchen

zum Preis von € 7,50

im Restaurant/Café Kavaliersbau

Freitag, 26.10.

Küchenparty mit Küchenchefs der Euro-

Toques Vereinigung-pro Person € 89,00

inkl. aller Getränke und Speisen

Montag, 08. – Samstag, 13.10.

Literarisches Kulinarium –

die Lieblings Speisen der deutschen

Dichter und Denker

im Restaurant Landgraf Ludwig VIII

Dienstag, 30.10. – Samstag, 03.11.

Hessische Schlachtfestwoche –

Frisches aus Kessel & Räucherammer

im Restaurant/Café Kavaliersbau

Montag, 05. – Samstag, 24.11.

Nüsse gibt's nicht nur kandiert

im Restaurant Landgraf Ludwig VIII

ab Montag, 12.11.

Martinsgans in beiden Restaurants

Dienstag, 25. und Mittwoch, 26.12.

Familien-Weihnachtsbrunch 11-14 Uhr

im Kavaliersbau und im Schloss-Saal

Weihnachtslunch 12-14 Uhr

im Restaurant Landgraf Ludwig VIII

€ 42,00 pro Person inkl. Aperitif

Kinder bis 3 Jahre frei,

4 bis 12 Jahre 50 % Nachlass

Restaurant/Café Kavaliersbau

„Geprüfter Hessen à la carte Betrieb“



Zum 2. Mal erhielt unser Tagesrestaurant dieses Zertifikat gültig 2012 bis 2014. Der Hessische Minister für Wirtschaft, Verkehr und Landesentwicklung, der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband Hessen e.V. und der Hessische Tourismusverband e.V. vergibt diese Auszeichnung für großes Engagement für das Ansehen und die Bedeutung der hessischen regionalen Küche.

Wir freuen uns darüber und gratulieren unseren Mitarbeitern aus Küche und Service.



Jeden Sonntag

Brunch von 11 – 14 Uhr

pro Person € 29,75

Lunch von 12 – 14 Uhr

€ 25,00 als 3-Gang-Menü,

€ 31,00 als 4-Gang-Menü

Kinder bis 3 Jahre frei,

von 4 bis 12 Jahren 50 % Nachlass

An Feiertagen

mit Aperitif

für Brunch und 4-Gang Lunch € 42,00

Kinder bis 3 Jahre frei,

von 4 bis 12 Jahren 50 % Nachlass

Jeden Mittwoch

„Alsace à discrétion“

Der klassische Flammkuchen „satt“-

soviel Sie essen können

inklusive einem

„petit ballon rouge ou blanc“

pro Person € 11,50

Öffnungszeiten:

dienstags bis samstags:

12 – 19 Uhr

sonntags:

11 – 14 Uhr Brunch

12 – 14 Uhr Lunch

ab 14:30 Uhr Café

ab 24.12.12 geschlossen



Kranichsteiner Brunch:

Spitze!!!

Das Magazin „Journal Edition – Darmstadt & Rhein-Main geht aus 2012“ hat unseren Familienbrunch drei Jahre in Folge mit dem 1. Platz ausgezeichnet. Das beliebte, sonntägliche Mittagsvergnügen findet immer im Kavaliersbau statt. Nur an Feiertagen gibt es dieses Angebot auch in anderen Räumen wegen der großen Nachfrage.





Kultur im Schloss

präsentiert von der
Darmstädter Kulturgesellschaft Kranichstein e. V.

Freitag, 20. April 2012, 20:00 Uhr im Schloss-Saal

Klavierabend mit Werken von
van Beethoven, Chopin, Mussorgski
am Flügel **Eva Schaumkell**
Eintritt € 15,00 / 17,50

Konzertmenü im Restaurant *Landgraf Ludwig VIII* ab 18:00 Uhr
4-Gang Menü € 40,00

Sonntag, 10. Juni 2012, 11:00 - 14:00 Uhr

im **Kavaliersbau** und/oder **Terrasse**

Jazz Frühschoppen und Brunch
Greetings from New Orleans
New Orleans Swing Four

mit **John Defferary** und **Herbert Christ**
Eintritt € 15,00, inkl. Brunch € 40,00

Sonntag, 22. Juli 2012, 11:00 - 14:00 Uhr

Kavaliersbau **Terrasse** oder **Schloss-Saal**

Operetten Matinee mit dem
Johann Strauß Orchester Wiesbaden
Eintritt € 15,00, inkl. Brunch € 40,00

Sonntag, 12. August 2012, 11:00 - 14:00 Uhr

Kavaliersbau und/oder **Terrasse**

Jazz (Swing and Boogie)
Frühschoppen und Brunch
Cats & Docs

Eintritt € 15,00, inkl. Brunch € 40,00

Freitag, 21. September 2012, 19:30 Uhr im Schloss-Saal

Moldova kulinarisch und kulturell

3-Gang Menü inkl. moldauischem Wein € 49,00 (Konzertanteil € 5,00)

Donnerstag, 04. Oktober 2012, 20:00 Uhr im Schloss-Saal

Jazz Konzert

Reimer von Essen Washboard 4

- Hot Jazz from the 20th -

Eintritt € 15,00 an Tischen, € 10,00 in Stuhlreihen
Berliner Jazz Buffet - vorher, in der Pause und danach

Freitag, 23. November 2012, 19:00 Uhr

„Bella Italia“

ein musikalischer humoristischer & kulinarischer Abend zum Thema Italien
€ 49,00 pro Person, inkl. 3-Gang Menü mit Tischweinen
(Eintrittsanteil € 15,00)

Sonntag, 09. Dezember 2012, 18:00 Uhr

Kulinarisches Adventskonzert

heitere Klassik und Besinnliches zur Vorweihnachtszeit

mit Preisträgern der Da Ponte Stiftung

3-Gang Menü inkl. Tischweine € 49,00 pro Person (Konzertanteil € 12,00)

Darmstädter Kulturgesellschaft Kranichstein e. V.

- wir möchten jungen Künstlern eine
Plattform geben -

Klavierabend mit Eva Schaumkell
zum 2. Mal auf Kranichstein



Die junge, talentierte Pianistin (Jahrgang 1989) spielt seit ihrem 6. Lebensjahr Klavier und studiert in London an der Guildhall School of Musik and Drama in der Klasse von Peter Bithell. Begleitet wurde ihre Ausbildung bisher durch Meisterkurse bei namhaften Dozenten und Pianisten.

Eva Schaumkell erhielt bereits zahlreiche Preise und Auszeichnungen und präsentiert am

**Freitag, 20. April 2012, um 20:00 Uhr
im Schloss-Saal**

Ludwig van Beethoven

Sonate in C-Dur, op. 2 Nr. 3

Frédéric Chopin

Ballade Nr. 3, AS-Dur, Op. 47

Modest Mussorgski

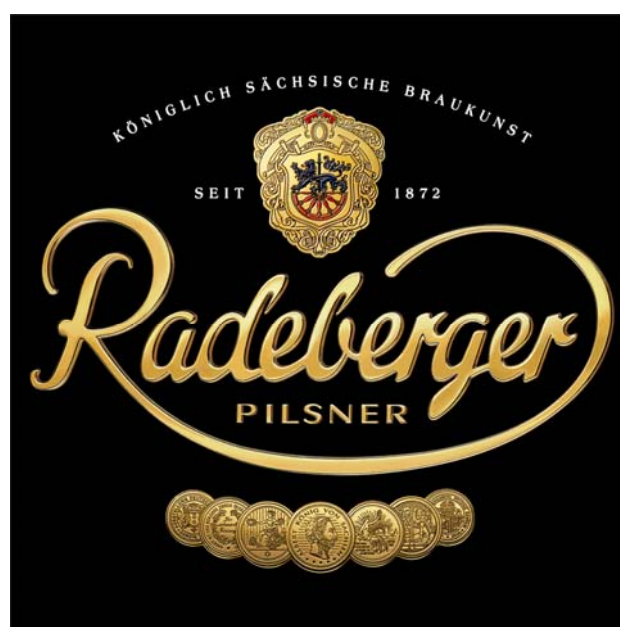
Bilder einer Ausstellung

Vor dem Konzert, ab 18 Uhr, Konzertdiner im Restaurant *Landgraf Ludwig VIII*
4-Gänge € 40,00 pro Person

Ihren Tisch behalten Sie auch in der Pause und nach dem Konzert, wenn Sie das Menü in Etappen genießen möchten.

April 2012		Seite
Do 05.	Gründonnerstag	4
Fr 06.	Karfreitag – Fisch in beiden Restaurants	4
So 08.	11 Uhr Osterbrunch	4
	12 Uhr Osterlunch	4
Mo 09.	11 Uhr Osterbrunch	4
	12 Uhr Osterlunch	4
Fr 20.	20 Uhr Klavierabend	6
Fr 27.	19.30 Uhr DinnerKrimi: Requiem für Onkel Knut	2
Mai 2012		Seite
Di 01.	ab 12 Uhr Spanferkelbuffet	4
So 06.	19 Uhr DinnerMusical: "Non(n)sens"	2
Fr 11.	19.30 Uhr DinnerKrimi: Der letzte Schrei	2
Fr 11.	ganztägig British Days & Country Fair	3
Sa 12.	ganztägig British Days & Country Fair	3
So 13.	ganztägig British Days & Country Fair	3
So 13.	11 Uhr Muttertagsbrunch	4
	12 Uhr Muttertagslunch	4
Do 17.	Vatertag	
Fr 18.	ab 19 Uhr Jugendstilmenü mit Jugendstilchampagner	4
Sa 19.	ab 19 Uhr Jugendstilmenü mit Jugendstilchampagner	4
So 27.	11 Uhr Pfingstbrunch	4
	12 Uhr Pfingstlunch	4
Juni 2012		Seite
Fr 08.	19 Uhr DinnerKrimi: Bei Verlobung Mord	2
So 10.	11 Uhr Jazz-Frühshoppen und Brunch	6
Do 14.	19.30 Uhr DinnerMusical: "Non(n)sens"	2
So 17.	19.30 Uhr DinnerMusical: "Non(n)sens"	2
Juli 2012		Seite
So 22.	11 Uhr Operetten Matinee	3
August 2012		Seite
So 12.	11 Uhr Jazz Frühshoppen und Brunch	6
So 26.	18 Uhr Kochkurs	4
September 2012		Seite
Fr. 07.	ab 19 Uhr Hummer satt	4
Fr. 14.	ab 19 Uhr Hummer satt	4
Fr. 21.	ab 19 Uhr Hummer satt	4
Fr 21.	19.30 Uhr Moldova kulturelle und kulinarische Show	6
Fr 28.	ab 19 Uhr Hummer satt	4

Oktober 2012		Seite
Do 04.	20 Uhr Jazz Konzert	6
Fr 05.	19.30 Uhr DinnerKrimi: Der letzte Schrei	2
So 07.	18 Uhr Kochkurs	4
Fr 19.	19 Uhr Ein Menü auf Knigges Spuren Wie isst man was?	8
Fr 26.	19.30 Uhr Küchenparty	2
November 2012		Seite
So 04.	18 Uhr Kochkurs	4
Do 22.	19.30 Uhr DinnerKrimi: Bei Verlobung: Mord!	2
Fr 23.	19 Uhr "Bella Italia"	3
Fr 23.	19.30 Uhr DinnerKrimi: Mord an Bord, Mylord	2
Dezember 2012		Seite
So 02.	18 Uhr Kochkurs	4
Do 06.	19.30 Uhr Dinnerkrimi: Der letzte Schrei	2
Fr 07.	19.30 Uhr Dinnerkrimi: Requiem für Onkel Knut	2
So 09.	18 Uhr kulinarisches Adventskonzert	6
Di 25.	11 Uhr Weihnachtsbrunch	5
	12 Uhr Weihnachtslunch	5
Mi 26.	11 Uhr Weihnachtsbrunch	5
	12 Uhr Weihnachtslunch	5



Zum Thema „Knigge“

Drei Fragen an einen Experten

Die Regeln bei Tisch unterliegen ebenso einem Wandel wie vieles in unserer Welt. Adolph Franz Friedrich Ludwig Freiherr von Knigge feiert am 16.10.2012 seinen 260. Geburtstag und ist immer noch ein Synonym für gutes Benehmen seit seinem Buch „Über den Umgang mit Menschen“ aus dem Jahre 1788.

Anlässlich seines Geburtstages wollen wir am Freitag, dem 19. Oktober 2012, ein Knigge-Gedächtnis-Diner geben. Wie isst man was?

Doch zurück zu unseren drei Fragen.

Benutzt man ein Messer, um das Frühstücksei zu köpfen und darf man Kartoffeln mit dem Messer schneiden?

Knigge sagte zu beidem strickt „Nein“. Warum?

Früher waren die Klingen der Messer auch aus Stahl, aber diese waren nicht rostfrei. Dieses Metall hat an Eiern und Kartoffeln einen metallischen Geschmack abgegeben. (Wegen dieses eigenartigen Geschmacks werden auch heute Eier nie mit einem Silberlöffel gegessen – abgesehen von dem unangenehmen Geschmack kann sich auch das Silber verfärben.)

Heute sind die Klingen der Messer nicht mehr so scharf wie die alten, aber sie sind rostfrei und damit geschmacksneutral. Also man kann Eier köpfen und Kartoffeln schneiden. Doch was spricht dagegen? Nur: Die Kartoffel liegt auf der linken Seite des Tellers und ist näher an der Gabel als am Messer und ein Ei muss gekonnt geschlagen werden, sonst hat man die Schalenreste im Mund. Deshalb ist das Klopfen mit dem Eierlöffel die elegantere Version.

Lässt man den Herrn am Tisch immer den Wein probieren?

Nun, hier hat die Emanzipation entscheidend eingegriffen. Probieren soll immer die Person, die den Wein bestellt. Das kann ohne weiteres eine Dame sein. Sollte sie aber diesen Teil an

einen (Wein erfahrenen) männlichen Gast delegieren, so wird das Servicepersonal diesem Hinweis Folge leisten.

Hat sich an dem Prinzip Weißwein zu Fisch und hellem Fleisch und Rotwein zu dunklem Fleisch etwas geändert?

Ja! Die Grundsubstanz der Speise ist nicht immer zuständig für die Wahl des begleitenden Weines, sondern die Sauce. Ein Steinbutt in einer Rotweibutter harmoniert zu einem leichten Rotwein und zu einem Hirschrücken, gebraten mit Waldpilzen und Sahnesauce schmeckt ein fruchtiger, gehaltvoller trockener oder halbtrockener Weißwein, der in Barrique ausgebaut wurde wie Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay.

Apropos Knigge: Er soll beim Schwimmen gestorben sein. Als er von einem Hai bedroht wurde, warf ihm ein Fischer ein Messer zur Verteidigung zu. Seine letzten Worten waren demzufolge: „Fisch mit Messer? NIE!!!!“

Bernard Bol

Ein Menü auf Knigges Spuren

Freitag, 19. Oktober 2012, 19:00 Uhr

im Restaurant *Landgraf Ludwig VIII*

Wie isst man was?

- Fingerfood als amuse gueule
- 3erlei Austern
- Consommé unter der Haube
- Garnelen à la nage
- Artischocken Vinaigrette
- Spaghetti à la marentina
- Rohmilchkäse

serviert unter Anleitung des Servicepersonals pro Person € 74,50 inkl. korrespondierender Getränke



Hotel Jagdschloss Kranichstein

Kranichsteiner Straße 261 • 64289 Darmstadt
Tel.: 0 61 51 - 97 79-0 • Fax: 0 61 51 - 97 79 20

service@hotel-jagdschloss-kranichstein.de
www.hotel-jagdschloss-kranichstein.de



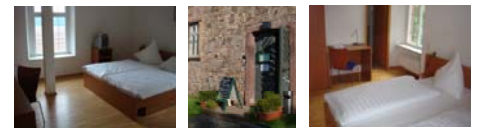
Pension und Gaststätte



„Zum Zeughaus“



Ab 05. April ist die Gaststätte mit dem regionalen Angebot wieder geöffnet. Wanderer machen gerne Stop, Wildliebhaber kaufen Fleisch und Wurst aus dem Kranichsteiner Forst und Freunde des Rustikalen genießen die „Hessischen Dabbas“.



Preiswerte Unterkunft bietet die Pension im 1. Stock des Hauses. Beliebt bei Familienfeiern im Schloss als Alternative zum Komfort des Hotel Jagdschloss Kranichstein.

Preise:

Einzelzimmer € 66,00

Doppelzimmer € 94,00

Jeweils inklusive Frühstück im Schloss

Gaststätte „Zum Zeughaus“ geöffnet:

Montag, Freitag, Samstag 12-20 Uhr

Sonntag 11-18 Uhr

